45e Année. — N° 46. 11 Novembre 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Droits de douane sur les engrais azotés ? ; — Vins blancs et tarif douanier ; — Production des alcools au cours de la campagne 1927-28 ; — La répression du mouillage des vins ; — Contre les abus du sucrage ; — Les beaux vins sont dépréciés 461

E. Hugues. — La maturation du raisin en 1928 dans la région de Montpellier 467

A. Nodon et G. Cuvier. — Recherches sur la radioactivité des vins 469

Pierre Larue. — Les vendanges dans l'Yonne 470

Florimond Desprez. — Le traitement à sec des blés contre la carie 471

Henry Bonnet. — La crise de main-d'œuvre agricole 472

Bibliographie. — Annuaire des vins. — Encyclopédie viticole. — Eléments de botanique horticole. — Plantes médicinales, culture et cueillette des plantes sauvages, par A. Ro et 477

Chemins de fer P.-L.-M. et Midi.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Droits de Douane sur les engrais azotés ?

Le Bulletin du 18 septembre de la Confédération nationale des associations agricoles (C.N.A.A.) publiait, sous la signature de M. Bougueret, représentant de la Fédération des Associations agricoles de l'Yonne, un article intitulé : « *Il faut protéger l'azote synthétique* ».

Après avoir envisagé et rejeté comme peu pratiques diverses solutions telles que le monopole avec l'octroi de ristournes aux agriculteurs ou l'attribution de primes aux producteurs nationaux d'engrais de synthèse, M. Bougueret conclut :

« Il n'y a qu'un seul moyen : protéger la production française à « l'aide des droits de douane, droits suffisamment élevés, au moins « temporairement, pour rendre à peu près prohibitive l'entrée des « engrais azotés étrangers ».

On sait, d'autre part, que le droit de douane envisagé serait de 2 francs par kilo d'azote.

En résumé, la thèse soutenue par M. Bougueret est la suivante : Protégeons nos industriels, et, dans trois ou quatre ans sans doute, ils nous fourniront de l'azote à très bon marché, tout en affranchissant notre pays du lourd tribut payé à l'étranger.

Les promesses rendent les enfants joyeux — mais les agriculteurs ne sont plus des enfants, et ils savent qu'un monopole de fait, qu'il soit exercé directement par l'Etat, avec de nouveaux fonctionnaires, ou par un Trust industriel, aurait pour résultat certain la cherté des engrais azotés.

La première conséquence d'une telle politique serait l'élévation du prix des denrées agricoles : blé, vin, etc. Et les agriculteurs se verraient, plus que jamais, accusés d'être les affameurs du peuple.

On invoque encore, pour justifier l'exclusion des produits azotés étrangers, les nécessités de la défense nationale. C'est là une question tout à fait distincte, et dont la solution peut être trouvée d'autre façon.

La défense nationale intéresse tous les Français, et non pas les seuls agriculteurs ; ces derniers ne doivent donc pas être seuls à supporter les sacrifices que peut exiger la sécurité du pays.

Si nos industriels ne sont pas actuellement en état de supporter la concurrence étrangère, — ce qui semble étonnant puisque l'on produit de grosses quantités d'azote synthétique, et sans doute avec profit, non seulement en Norvège, mais aussi en Allemagne, en Belgique, en Italie, aux Etats-Unis — il appartient à l'Etat de prendre les mesures nécessaires pour parer à toutes éventualités, en subventionnant nos industriels pendant les trois ou quatre ans qu'ils jugent nécessaires pour mettre leurs usines en état de produire économiquement.

*
* *

La thèse de M. Bougueret a été vigoureusement combattue, dans le journal « L'Agriculture Tourangelle » dans une série d'articles intitulés : « *L'Agriculture à la merci des grands Trusts* ».

Cette campagne paraît avoir ému la C.N.A.A. que l'on pouvait soupçonner d'avoir approuvé l'article de M. Bougueret.

Une note publiée dans le *Bulletin de la C. N. A. A.* du 16 octobre dissipe cette équivoque, en précisant qu'il s'agissait simplement de soumettre les observations de M. Bougueret à l'étude des Associations agricoles.

« Nous ne pensons pas d'ailleurs — ajoute le Journal de la C. N. « A. A., que cette étude puisse aboutir actuellement à des décisions « et conclusions, car nous ne possédons pas encore le texte du projet « de loi qui est en préparation au Ministère de l'Agriculture, au Minis- « tre de la Guerre et au Ministère des Finances. Quand il sera publié, « nous verrons s'il contient ou non quelque mesure qui, directement « ou indirectement, et sous le prétexte de protéger la production fran-

« çaise d'engrais azotés, aurait pour résultat d'en élever le prix pour « l'acheteur national..... »

S'il est trop tôt, en effet, pour discuter les termes d'un projet qui n'a pas encore été publié, il n'est certes pas trop tôt pour protester contre toute atteinte qui pourrait être portée à la liberté du commerce mondial des engrais.

Les vœux des agriculteurs doivent être précis, clairs et ne se prêter à aucune équivoque. Et ce n'est peut-être pas le cas du vœu émis en janvier dernier par la C. N. A. A. En voici le texte :

« La Confédération Nationale des Associations Agricoles considé- « rant qu'il est impossible, en l'état actuel des choses, c'est-à-dire en « raison de l'insuffisance d'emploi des engrais azotés en France, d'en- « visager une élévation de leur prix et que le contraire est même « indispensable, si l'on veut augmenter le rendement de l'agriculture,

« S'élève avec énergie contre toute mesure qui, directement ou « indirectement, et sous le prétexte de protéger la production fran- « çaise d'engrais azotés, aurait pour résultat d'élever les prix pour « l'acheteur national ;

« Donne mandat à son bureau de poursuivre la question et de rap- « peler ces principes aux pouvoirs publics en faisant observer qu'une « telle attitude est strictement conforme à l'intérêt général du pays ».

A cette rédaction qui semble prêter à des interprétations diverses, nous proposons de substituer la suivante, qui pourrait faire l'objet d'un vœu de nos Sociétés agricoles :

« Considérant que les engrais azotés sont un des principaux fac- teurs de la production agricole ;

« Que toute élévation artificielle de leur prix aurait pour résultat d'accroître les frais de la production, d'élever le prix de revient de toutes les denrées agricoles, et de contribuer ainsi à la cherté de la vie, cherté contre laquelle les consommateurs ne cessent de protester ;

« Emet le vœu qu'aucune entrave, de quelque nature qu'elle soit, ne soit apportée au libre commerce des produits azotés de toute nature et de toute origine. »

Ce vœu a été adopté par la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault, dans sa séance du 29 octobre 1928, et par la Société Départementale dans sa réunion du 6 novembre.

Vins blancs et tarif douanier

Les importations étrangères pèsent beaucoup plus lourdement sur les vins blancs que sur les rouges.

En effet, sur 6 millions d'hectolitres de vins importés, il y a 3 mil-

lions d'hectolitres de blancs et autant de rouges — en chiffres approchés, cela s'entend.

Or, si notre production totale est évaluée à 60 millions d'hectolitres, elle ne comporte guère que un million d'hectolitres de vins blancs.

Les 3 millions d'hectolitres de vins rouges importés ne représentent que 5 pour 100 de notre récolte de rouges.

Par contre, les 3 millions d'hectolitres de vins blancs importés représentent 300 pour 100 de notre propre production. Si l'on ajoute à cela les vins d'aramon vinifiés en blanc, on comprend que nos vins blancs (de blanc) aient peine à trouver sur nos marchés un écoulement à des prix favorables.

Les négociants pouvant s'approvisionner à bas prix en vins blancs étrangers, paient mal nos vins blancs français ; et nous assistons à ce phénomène un peu effarant que les vins blancs, payés moins cher que les rouges au producteur, sont vendus plus cher au consommateur.

L'équilibre pourrait être rétabli si, comme l'ont demandé les congressistes de Pinet, les vins blancs étrangers étaient soumis à un tarif de douane plus élevé que celui des vins rouges.

Et cette différenciation se comprendrait d'autant mieux que les cépages blancs — au moins ceux de haute qualité — cultivés le plus souvent d'ailleurs sur des coteaux exposés à la sécheresse, produisent beaucoup moins que les cépages rouges.

Au point de vue pratique, l'application d'un double tarif douanier ne présenterait aucune difficulté, le plus modeste douanier est capable de distinguer un vin blanc d'un vin rouge.

Nos tarifs de douane renferment, en ce qui concerne les produits industriels, des différenciations bien autrement compliquées : suivant leur grosseur, suivant leur poids, tels fils ou tels tissus, voire même telles autos sont taxés de façon différente.

*
* *

Les vins blancs de Grèce ont été particulièrement visés par les viticulteurs réunis à Pinet.

Pour une large part, jusqu'ici, les vins blancs grecs sont préparés avec des raisins secs, qui entrent en France comme vins blancs naturels, alors que notre législation frappe des pleins droits de l'alcool les vins de raisins secs fabriqués en France. En fait, d'ailleurs, cette production est à peu près inexistante : pour la campagne entière 1925-1926, la production des vins de raisins secs a été de **26** hectolitres et de 2.035 hectolitres pour la campagne 1926-27 (chiffres du Ministère des Finances).

Légalement, les vins grecs de raisins secs devraient être, comme les

nôtres, imposés pour leur teneur totale en alcool. Ici, une difficulté : la chimie est impuissante à distinguer les vins de raisins secs.

Si l'on ne peut la résoudre, il ne reste qu'un moyen : inviter la Grèce à adopter, comme l'ont fait tous les grands pays viticoles, la définition normale du vin : « produit de la fermentation des raisins frais ou du jus de raisins frais », et supprimer la fabrication des vins de raisins secs.

Nous croyons savoir que le Gouvernement grec n'est pas éloigné d'adopter cette solution, qui donnerait une première satisfaction à nos producteurs.

Il n'en resterait pas moins la nécessité d'une protection douanière plus efficace pour nos vins blancs.

*
* *

Cette question n'intéresse pas que l'Hérault ; le Roussillon, la Provence, le Bordelais, la Vallée de la Loire, la Bourgogne, etc..., produisent des vins blancs en quantités notables, souvent de grands vins qui ne craignent aucune concurrence, mais aussi des vins de consommation courante que peut atteindre la concurrence des vins étrangers.

Ce n'est donc pas une affaire de « clocher », mais d'intérêt général pour la viticulture française.

Production des alcools au cours de la campagne 1927-28

Voici les résultats enregistrés par le Journal officiel du 27 octobre :

Mouvement des alcools à la fin septembre 1928

Quantités d'alcool provenant de la distillation des	Production des 12 mois de la campagne 1927-1928	Réservées à l'Etat	Libres
		hectolitres	hectolitres
	vins	»	113.241
	piquettes, marcs et lies de vins	»	205.738
	pommes et poires, cidres et poirés, marcs de pommes et de poires, lies de cidres et de poirés	»	499.663
	fruits autres que les pommes et les poires	»	28.938
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres.	»	**25.604**
	substances farineuses	640	»
	betteraves	794.300	»
	mélasses	433 965	»
	autres substances	10.098	»
	Totaux	1.239.003	873.204
Totaux de la production			2.112.207

En 1926-1927, la production d'alcools libres avait été sensiblement inférieure à celle de cette année viticole :

Production d'alcools libres en 1927-1928 ..	873.204	hectolitres.
— — 1926-1927 ..	604.492	—
Différence.....	268.712	—

Les mistelleurs, fabricants de vins de liqueur, d'apéritifs, etc., n'auraient-ils pas pu trouver, dans cette masse d'alcools libres, les quantités nécessaires à leurs opérations ? Rien que le vin, les piquettes et les marcs ont fourni 318.979 hectolitres d'alcool à 100 degrés.

La production totale des alcools a été de 2.112.207 hectolitres, contre 1.416.616, au cours de la précédente campagne.

La répression du mouillage des vins

Dans sa séance du 29 octobre, le Conseil général de l'Hérault a adopté, à l'unanimité, le vœu suivant :

« Le Conseil, considérant que la loi du 1er août 1905 et les lois et règlements qui s'y ratachent ont procuré des effets bienfaisants à la production viticole et au commerce du vin ;

» Considérant que la Xe Région économique au cours d'une de ses réunions, a demandé que soient apportés des changements aux pénalités qui frappent les commerçants et les producteurs coupables d'un délit de mouillage ;

» Considérant que le fait de ne plus considérer un vin mouillé comme une dilution alcoolique réduirait presque complètement la sanction fiscale qui punit le fraudeur.

» Considérant que la C.G.V. et toutes les associations viticoles ont, à de multiples occasions, protesté contre les amendes infimes prononcées par les tribunaux dans des faits de fraude sur le vin, nettement caractérisés.

» Considérant qu'au lieu de désarmer l'administration des contributions indirectes, il faut, au contraire, l'armer, le Conseil proteste contre le vœu émis et demande aux pouvoirs publics de surveiller encore avec plus d'attention les fraudes sur les vins ».

Contre les abus du sucrage

Au cours de sa session, le Conseil général de l'Hérault a également demandé que l'emploi du sucre soit limité à 250 kilos par hectare.

A première vue, ce chiffre de 250 kilos de sucre par hectare paraît tout à fait rassurant. Mais faisons le calcul de ce qu'il pourrait donner si on l'appliquait partout :

250 kilos de sucre donnent au minimum 140 degrés d'alcool.

140 degrés d'alcool par hectare, chiffre suffisant pour relever de 2 degrés une récolte de 70 hectolitres.

Si nous supposons que cette même quantité soit employée sur 1.500.000 hectares de vignes, nous arrivons au chiffre de *210 millions*

de degrés d'alcool, soit l'équivalent, en alcool, de *21 millions d'hectolitres de vin* à 10 degrés.

Même en admettant que l'eau n'intervienne jamais dans l'opération, ce surcroît de degrés d'alcool n'en pèserait pas moins sur le marché, étant donné que, dans l'état actuel de notre législation, tout cet alcool serait emprunté à la betterave ou à la canne à sucre.

Les beaux vins sont dépréciés

Il y a quinze jours, nous constations avec plaisir que la Chambre de Commerce de Béziers essayait de coter les vins suivant leurs qualités au moins apparentes.

La cote qu'elle a publié le 2 novembre nous enlève cette illusion passagère.

En effet, nous y lisons ;

ROUGES

Petits degrés.....	17 50 à 19 fr.	le degré
Couleurs moyennes.....	16 50 à 17 fr.	—
Vins supérieurs	17 à 18 fr.	—

ROSÉS

Petits degrés	18 à 19 fr.	le degré
Degrés supérieurs.....	17 à 18 fr.	—

Ainsi, les « Petits degrés » reprennent l'avantage. Quel encouragement aux tailles exagérées et au mouillage ?

L. Degrully.

LA MATURATION DU RAISIN EN 1928

DANS LA REGION DE MONTPELLIER

Au cours de la maturation du raisin nous avons suivi cette année, comme nous l'avons déjà fait en 1925, 1926 et 1927, les variations de la composition du moût.

Nos observations ont porté, pour la région de Montpellier, sur le même vignoble et sur la même parcelle d'Aramons que les années précédentes. Nos essais ont été affectués dans les mêmes conditions (1).

Par suite du retard de la végétation dû aux conditions climatériques, le premier prélèvement de raisins a eu lieu seulement le 21 août, soit une douzaine de jours environ plus tard que les autres années. Trois autres pré

(1) Voir : *Progrès Agricole*, N^os^ des 23 janvier et du 6 novembre 1927

lèvement ont été affectués ensuite à dix jours d'intervalle, les 31 août, 10 septembre et 22 septembre, ce dernier au moment ou le raisin était mûr.

Les résultats des analyses faites sur les moûts ainsi obtenus et les poids moyens du grain de raisin sont donnés dans le tableau ci-après.

Analyse des moûts

	Date des prélèvements			
	21 août	31 août	10 sep.	22 sep.
Sucre réducteur : gr. par litre	105,0	126,5	156,2	198,0
Alcool correspondant au sucre, en Vol.°/₀	6°1	7°4	9°1	11°6
Acidité totale en ac. sulf. gr. p. lit.	12,74	7,84	5,39	4,10
Ac. tartrique total en Bit. de pot. »	12,02	8.56	8,46	7,34
Potasse totale » » »	6,58	6,54	6,30	6,21
Cendre »	2,00	2,00	2,15	2,30
Alcal. des cendres en carb. de pot. »	1,35	1,49	1,65	1,79
Déviation saccharimétrique à 15°	—12,8	—21,4	—28,1	—37,3
Rapport $\frac{\text{glucose}}{\text{levulose}}$	1,38	1,22	1,04	1,0₀
Poids moyen du grain de raisin	2,10	3,02	3,09	3,64

Poids moyen du grain. — Le 21 août, au début de la véraison, au moment de notre premier prélèvement, la vigne souffrait très visiblement de la sécheresse persistante qui éprouvait d'une manière générale les vignobles de la région. Le poids moyen du grain était, à cette date, de 2 gr. 10 inférieur à celui de 2 gr. 37 enregistré en 1927 au commencement de la véraison.

Les pluies bienfaisantes survenues le 29 août (19 millimètres d'eau) et le 2 septembre (30 millimètres) ont eu pour effet d'améliorer notablement la situation du vignoble. Grâce à cette heureuse influence, le développement du raisin à pu se faire plus normalement, et au moment de la maturité le poids moyen du grain était de 3 gr. 64, inférieur toutefois à celui enregistré en 1927, qui était de 4 gr. 18.

Teneur du sucre du moût. — La teneur en sucre du moût était le 21 août, de 105 grammes par litre. Elle atteignait 198 grammes, correspondant à un vin de 11°5 environ, le 22 septembre, soit une augmentation moyenne journalière pendant cette période de 30 jours, de 3 gr. 10 de sucre environ. A cette date du 22 septembre, le raisin était mûr comme l'indique le rapport calculé $\frac{\text{glucose}}{\text{levulose}}$ que nous avons trouvé égal à l'unité.

C'est du 10 au 22 septembre, que l'accroissement en sucre a été constaté le plus fort. Le gain moyen journalier a été très élevé. Il a atteint cinq grammes de sucre par litre de moût pendant cette période.

Acidité. — Entre les deux premières prises d'essai, c'est-à dire du 21 au 31 août, on constate une diminution très importante de l'acidité du moût. L'acidité décroit ensuite continuellement, mais régulièrement, jusqu'au 21 septembre pour atteindre à ce moment 4 [gr. 21 par litre, teneur un peu faible.

Parmi les pricipaux acides constituant le moût, c'est l'acide tartrique dont la proportion a diminué le moins. Ce même phénomène a été constaté au cours de la maturation, en 1925, 1926 et 1927.

Potasse. totale Cendres. Alcalinité des cendres. — On retrouve dans le moût de raisin aux diverses date de nos prélèvements, à peu près les mêmes doses de potasse et de cendre. L'alcalinité des cendres n'a pas beaucoup changé. Ces trois derniers éléments, potasse, cendre et alcalinité, sont ceux dont les variations ont été les moins importantes au cours de la maturation.

* * *

En résumé, pour ce qui concerne la région de Montpellier, plus particulièrement envisagée dans cette étude, il ressort qu'en 1928, le raisin a été éprouvé par la sécheresse dès la véraison.

Les pluies survenues le 29 août et le 2 septembre suivies de quelques journées de vents marins et ensuite le beau temps ont permis à la maturation, quoique un peu tardive, de s'accomplir normalement.

Les raisins récoltés à la fin des vendanges ont profité d'un enrichissement important en sucre et fourni des vins à degrés alcooliques élevés, mais manquant un peu d'acidité.

Pour remédier à ce défaut d'acidité,, nous conseillons aux viticulteurs qui n'ont pas acidifié leurs dernières vendanges, d'examiner les vins obtenus et de les corriger, soit par un coupage avec des vins un peu verts, ou par une addition d'acide citrique faite au cours du soutirage.

E. Hugues, *directeur et* R. Chevalier, *préparateur*
de la Station Œnologique de l'Hérault

RECHERCHES SUR LA RADIOACTIVITÉ DES VINS [1]

Des recherches antérieures avaient amené M. A. Nodon à conclure à la radioactivité des cellules végétales. De nouvelles recherches ont été faites dans le but de déterminer la radioactivité des subtances alimentaires.

Les mesures furent faites avec l'électromètre Nodon (2), permettant d'obtenir avec toute la précicion désirable la mesure des plus faibles radioactivités.

Une première série de recherches portant sur la radioactivité des vins donna des résultats suivants : les vins présentent une radioactivité variable suivant la nature des crus et les années de récolte. Cette radioactivité était comprise dans nos échantillons entre le 1/10 et le 1/100 de l'uranium.

Elle est de même ordre de grandeur que celle de certaines eaux thermales qui ont été étudiées pour la première fois par M. Nodon, de 1903 à 1908, dans la région pyrénéenne. Il existe des concordances remarquables dans les graphiques représentatifs de la radioactivité des vins, des quantités d'extrait sec, des qualités gustatives et toniques des ces vins. Les quantités d'alcool sont en général l'inverse des précédentes. L'aide technique de MM. Dangoumeau, ingénieur agricole, et Lherme, ingénieur œnologue, nous ont été très utiles dans ces recherches.

---

(1) *Comptes rendus Académie des Sciences*, 22 octobre 1928.
(2) *Compte rendus*, 182, 1926, p. 457.

Les vins blancs étudiés présentent des différences annuelles beaucoup plus considérables que les vins rouges. Au point de vue de leur emploi thérapeutique, les vins rouges offrent plus de constance. Les vins blancs ayant le maximum de radioactivité peuvent déterminer des réactions plus rapides et accentuer les fonctions organiques. Il serait donc utile de joindre aux divers caractères classiques d'un vin la valeur de sa radioactivité.

Nous indiquons dans le tableau ci-joint la valeur de la radioactivité et de certains éléments normaux de nos échantillons de vin.

Vins blancs (Rions)

Années.....	1920.	1921.	1922.	1923.	1924.	1925.
Radioactivité en microcuries.....	0,010	0,030	0,007	0,030	0,006	0,008
Extrait sec à 100.....	91,70	100,40	49,90	100,60	64.80	69,50
Sucre réducteur.....	59.50	73,50	26,30	69,40	40,90	45,40
Alcool en poids.....	110,40	90,20	107,20	91,20	100,80	96,00

Vins rouges Moulis-Listrac).

Années.....	1920.	1921.	1922.	1923.	1924.	1925.
Radioactivitc en microcuries	0,017	0,020	0,015	0,019	0,015	0,014
Extrait sec à 100.....	24,00	25,00	23,00	21,00	20,60	24,50
Sucre réducteur.....	1,50	1,50	1,30	1,80	1,30	1,60
Alcool en poids.....	96,00	90,40	85,60	90,40	93,60	92,00

De nouvelles recherches sont faites pour déterminer la valeur relative de la radioactivité positive et de la radioactivité négative des vins, de façon à étudier l'influence de ces nouvelles données dans les diverses propriétés des vins, principalement au point de vue de leur emploi en médecine. D'autres recherches entreprises sur la radioactivité des froments, des farines et de diverses substances extratives du blé, feront l'objet d'une prochaine Communication.

A. Nodon et G. Cuvier.

LES VENDANGES DANS L'YONNE

C'est jeudi. On profite du repos scolaire pour embarquer les enfants dans un tombereau autour d'un tonneau défoncé. Tout ce monde part joyeux et revient à la fin de la journée avec quelques hectolitres de Noah, produit de son grapillage.

Telle est la note générale des vendanges de 1928.

Pour la première fois depuis la guerre, le Noah a déçu les vignerons.

Il est heureusement quelques vignes de Gamays en côte qui ont évité la gelée et donneront un vin de garde qu'on se garde bien de vendre.

Puis il y a Chablis où le vin est si rare et si bon qu'il ne sortira plus vraisemblablement qu'en flacons de plus en plus petits.

Un traité de paix vient d'être signé entre la « Viticulture » et le « Commerce concernant les appellations d'origine.

A une certaine distance il apparaît surtout destiné à justifier la création d'un nouveau budget destiné à la propagande dans la population riche.

Le roi des vins blancs secs ne peut être que la boisson des rois.

Mais comme il n'y a plus guère de rois politiques, il faut s'adresser aux princes de la Finance.

Et il existe, paraît-il, en France, tel restaurant où l'on trouve du Chabli, à deux cents francs la bouteille.

N'y a-t-il pas là de quoi faire rêver les enfants des vignerons jadis découragés et les enfants des non-vignerons qui rayeront de leur budget ce chapitre des bons vins devenus inaccessibles pour leur bourse.

Pierre LARUE,
Ingénieur agronome, à Gurgy-sur-Yonne.

LE TRAITEMENT A SEC DES BLÉS CONTRE LA CARIE [1]

Nous constatons que le traitement à sec des blés qui est, à notre avis, un grand progrès dans la lutte contre la carie, a ses détracteurs comme ses partisans. L'Académie a entendu exposer les diverses opinions (en plusieurs communications) dont l'examen nous prouve, cependant, que les avantages sont plus nombreux que les inconvénients.

Des expériences que nous avons instituées dans le but de vérifier si le « poudrage » est aussi efficace que le sulfatage humide, ne nous ont malheureusement pas donné de résultats cette année, car les attaques de carie se sont déclarées partout avec très peu d'intensité. Nous n'avons, en effet, distingué aucune différence au point de vue nombre d'épis cariés par mètre carré dans les parcelles semées avec du blé poudré, avec du blé sulfaté et avec du blé n'ayant subi aucun traitement.

Nous comptons encore renouveler ces expériences aux semailles prochaines.

Poursuivant nos essais de germination, nous avons étudié à nouveau l'influence du sulfatage humide et à sec sur les blés battus de différentes façons.

Les résultats obtenus sont consignés dans le tableau ci-après :

DÉSIGNATION	Sans traitement	APRÈS TRAITEMENT		
		au sulfate de cuivre	au sulfate de cuivre et chaux	à la poudre
Hybride 23				
Batteuse à grand travail				
Lot n° 1	100 o/o	68 o/o	97 o/o	100 o/o
Lot n° 2	98 o/o	66 o/o	97 o/o	98 o/o
Petite batteuse à simple nettoyage	100 o/o	94 o/o	94 o/o	98 o/o
Inversable				
Batteuse à grand travail				
Lot n° 1	98 o/o	68 o/o	94 o/o	96 o/o
Lot n° 2	98 o/o	52 o/o	99 o/o	100 o/o
Petite batteuse à simple nettoyage	99 o/o	96 o/o	100 o/o	100 o/o

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

L'année dernière en raison de la récolte humide qui par conséquent n'a pas été abîmée par les battages, nous n'avons pas constaté d'aus i gros écarts que ci-dessus.

Nous pensons donc avoir prouvé indiscutablement que :

1° Le traitement au sulfate de cuivre en solution par immersion peut diminuer très fortement le pouvoir germinatif des graines (52, 66 et 68 o/o) ;

2° Le trempage dans un lait de chaux des semences sortant du bain de sulfate de cuivre, relève notablement ce pouvoir germinatif (94-97 o/o) ;

Il est à remarquer qu'en pratique cette opération n'est pas faite ou souvent très mal faite. Il y a donc lieu d'insister sur ce point que les agriculteurs voulant se tenir au sulfatage humide doivent absolument veiller à ce que le traitement soit complété par un trempage très soigné dans un bain de lait de chaux ;

3° Le poudrage n'altère presque pas le pouvoir germinatif qui se maintient à 93-100 o/o ;

4° Les blés sortant des batteuses à grand travail sont seuls atteints par le sulfatage humide.

Il y a deux ans, des démarches ont été faites près des constructeurs de battage pour qu'ils abandonnent les élévateurs à palettes et qu'ils n'emploient exclusivement que les élévateurs à godets, afin d'obtenir des grains moins abimés. Ces démarches soutenues par le Ministère de l'Agriculture n'ont donné aucun résultat.

Il est du reste bien difficile qu'il en soit autrement puisque les entrepreneurs de battage qui sont les meilleurs clients des constructeurs ne s'inquiètent surtout que du debit journalier qui leur est possible d'obtenir sans se soucier du tout si leurs appareils cassent ou simplement froissent le blé.

Pratiquement, il n'est pas non plus possible de demander que l'on utilise pour les semences des batteuses spéciales.

Nous trouvons donc qu'il faut chercher le remède à cet état de choses en utilisant le mode de traitement qui diminue le moins le pouvoir germinatif.

Au moment où les agriculteurs vont commencer leurs semailles nous avons cru bon de rapporter les faits qui précèdent pour étayer davantage le procédé de traitement à sec et leur signaler, que dans de nombreux cas, si leurs ensemencements ne réussissent pas c'est parce qu'ils tuent le germe avant de l'enterrer.

Est-il raisonnable de continuer à utiliser des procédés qui réduisent le pouvoir germinatif de près de 50 o/o alors qu'une autre méthode permet à l'heure actuelle de le maintenir dans presque toute son intégrité ?

Au lieu de songer à augmenter les quantités à semer à l'hectare, il serait préférable de songer à ne confier au sol que des graines dont on n'a pas altéré le pouvoir germinatif.

Florimond Desprez.

LA CRISE DE MAIN-D'ŒUVRE AGRICOLE [1]

Parmi les problèmes qui se posent actuellement aux agriculteurs, celui de la main-d'œuvre est sans contredit l'un des plus complexes et des plus angoissants.

(1) Communication de M. Henry Bonnet, au 10e Congrès de l'Agriculture française Lille, 1928.

Pour produire, il faut avant tout disposer d'un certain nombre d'ouvriers. Or, tous les agriculteurs savent les difficultés qu'ils doivent surmonter et les sacrifices qu'il leur faut consentir pour embaucher les travailleurs indispensables au maintien de leur exploitation en pleine activité.

Les causes de cette pénurie de main-d'œuvre agricole sont trop connues pour que nous les exposions ici en détail.

Nous rappellerons seulement que dès avant la guerre, le déficit de travailleurs ruraux était évalué à une centaine de mille environ et que l'on est généralement d'accord pour estimer les pertes provenant du fait de la guerre à 1.500.000 se répartissant ainsi :

Tués ou disparu.....	1.000.000
Mutilés inaptes aux travaux agricoles.....	300.000
Travailleurs enlevés à la terre pour combler les pertes des villes ou de l'industrie.....	250.000 à 300.000

Ce que l'on sait moins — et, il faut qu'on le sache — ce sont les conséquences désastreuses engendrées par cette situation sur l'économie générale du pays.

L'on a bien entendu parler d'une diminution des terres réservées aux céréales, d'une augmentation des terres en friche, de fermes abandonnées, mais peut-être n'a-t-on pas pris le temps de consulter les statistiques et de comparer des chiffres dont l'examen est cependant fort instructif.

Sans nous y attarder, jetons un coup d'œil sur les volumes de la statistique agricole annuelle publiés par l'Office de renseignements du Ministère de l'Agriculture et sur les résultats des dernières années, donnés par le même organisme.

Nous y verrons qu'entre 1912 et 1927, les surfaces cultivées en céréales (blé, avoine, orge, seigle, méteil) ont diminué de 2.273.020 hectares comme le montre le tableau suivant :

	Superficies cultivées en 1913	1927
Céréales :		
Blé.....	6.571.580	5.368.970
Méteil.....	128.750	81.990
Seigle.....	1.202.630	799.940
Orge.....	759.630	653.470
Avoine.....	3.981.980	3.466.180
Totaux.....	12.643.570	10.370.550
Prairies, prés, fourrages artificiels.....	8.989.610	9.544.289

Une certaine compensation s'établit heureusement grâce à l'augmentation du chiffre des prairies, mais cette augmentation ne suffit pas à rétablir l'équilibre, aussi constate-t-on, en définitive, que la superficie des terres incultes s'est augmentée de plus de 1.200.000 Ha pendant la même période de 1912 à 1927.

Certains esprits se félicitent de voir la régression des terres consacrées aux céréales, estimant qu'il est préférable de cultiver des surfaces moins considérable, mais de mieux les travailler et d'obtenir ainsi un rendement équivalent sur une plus faible surface.

Nous serions de leur avis si à la diminution des cultures en étendue correspondait une augmentation équivalente des rendements, mais, hélas ! il n'en est pas ainsi.

Les rendements moyens à l'hectare sont sensiblement les mêmes dans l'ensemble du pays pendant la période 1905-1914 et celle de 1922-1927.

C'est ainsi que pour le blé, par exemple, la moyenne d'avant-guerre ressort à 13 qx 6 à l'hectare, alors que pour la période d'après-guerre sus indiquée, elle est de 13 qx 8.

Réduction des cultures d'une part, constance des rendements à l'hectare d'autre part, suffisent à expliquer la régression de la production agricole de la France.

Alors, qu'en 1912, la récolte totale de blé était de.....	91.000.000 de quintaux
Elle ne fut en 1926 (dernière année pour laquelle les résultats définitifs sont connus), que de.....	63.000.000 de quintaux
Différence.....	28.000.000 de quintaux

soit une diminution de 28 millions de quintaux.

Ce qui est vrai pour le blé l'est également pour de nombreux autres produits agricoles.

A l'allure où vont les choses, la France risque d'être bientôt, comme l'Angleterre, tributaire de l'étranger pour un grand nombre de denrées essentielles à l'alimentation, ce qui ne manquerait pas d'avoir les plus fâcheuses répercussions sur son équilibre économique, si l'on n'y portait remède.

Voilà pour le présent. Si noir qu'il soit, ce tableau nous semble être favorable en comparaison de ce que nous réserve l'avenir.

Nous avons, en effet, l'impression très nette que la crise de main-d'œuvre agricole va s'aggraver d'année en année pendant un certain temps, en raison d'abord de la faiblesse du nombre des naissances au cours des années 1914 à 1919 et, ensuite, de la très forte proportion de vieillards dans notre population agricole.

Dans son rapport sur le projet de loi relatif à l'organisation générale de l'armée, M. Sénac a donné des chiffres permettant d'évaluer les conséquences de la diminution du nombre des naissances pendant la guerre.

Il fait connaître que, pour les seules classes 1934 à 1939 inclus, le déficit du contingent de l'armée de terre atteindra 625.000 unités environ.

Si nous admettons que le nombre des naissances a subi, pour l'élément féminin, une diminution proportionnelle à celle supportée par l'élément masculin, ce qui est vraisemblable, c'est donc un déficit global d'environ 1.250.000 personnes avec lequel il faudra compter.

Ce déficit n'apparaîtra d'ailleurs nettement aux yeux de tous que dans quelques années, lorsque les jeunes gens et les jeunes filles nés au cours de la guerre atteindront l'âge du travail. C'est alors que les employeurs se

rendront vraiment compte du vide creusé dans notre population par la raréfaction des naissances de 1914 à 1919.

Ce vide sera d'autant plus sensible dans les milieux agricoles que la proportion des vieillards et, par conséquent, la mortalité y est déjà très forte.

Il faut considérer, en effet, que lorsqu'en 1919-1920, la mise en application de la loi de huit heures et le développement de notre industrie ont provoqué la désertion des campagnes, qui avaient déjà perdu au front tant des leurs, ce sont surtout les jeunes et les individus dans la force de l'âge qui ont quitté les villages. Les gens plus âgés sont restés à la terre, mais, dans quelques années, ils auront disparu où seront devenus trop faibles pour continuer à travailler. Derrière eux il ne restera qu'un nombre très réduit d'adultes et, de cette combinaison des deux phénomènes résultera une aggravation de la crise de main-d'œuvre rurale.

Par ailleurs, les démographes ont depuis longtemps constaté la proportion anormale des vieillards dans la population française en général. Depuis trois quart de siècle, en effet, la plupart des générations nouvelles ont été, en France, moins nombreuses que les précédentes et l'accroissement de la population n'a été dû qu'à une diminution du taux de la mortalité.

La crise de population qui nous menace n'a pas échappé, au reste, à l'opinion étrangère. La Société des Nations a confié au professeur A.-L. Bowley le soin d'ouvrir une enquête sur l'estimation de la population en état de travailler entre 1931 et 1941.

Voici les conclusions auxquelles arrive le professeur Bowley :

« En 1941, alors que la population active aura, par rapport à 1910, augmenté, pour la Grande-Bretagne d'un quart, pour l'Italie, l'Allemagne et le Japon d'un tiers environ, pour les Etats-Unis de moitié, seule la France aura vu diminuer son capital humain, déjà insuffisant pour satisfaire les besoins actuels... »

Arrêtons-là ces aperçus trop sombres : ils sont suffisants, nous semble-t-il, pour justifier nos appréhensions quant à l'avenir et examinons comment nous pouvons parer aux difficultés dont l'agriculture est menacée.

Le but immédiat à atteindre est de maintenir à la terre la main-d'œuvre qui s'y trouve encore actuellement et d'enrayer l'exode vers les villes et les centres industriels.

Il semble que les jeunes campagnards ne soient pas tellement attirés vers la ville par l'espoir de gagner un salaire plus élevé — car beaucoup d'entre-eux savent que la différence des salaires est souvent plus apparente que réelle, — mais plutôt par le désir de bénéficier de lois sociales plus généreuses, de profiter d'un certain confort et de plaisirs ou distractions, que les centres urbains sont seuls à pouvoir offrir.

Pour maintenir les ouvriers à la campagne, il faut donc améliorer leurs conditions de vie, en général, mettre à leur disposition des logements clairs, sains, bien aérés, convenablement meublés, leur donner la possibilité de bénéficier des mêmes avantages sociaux que les ouvriers des villes, enfin leur procurer quelques-unes de ces distractions auxquels ils aspirent (terrains de sport pour les jeunes gens, salles de récréations variées avec cinéma, T. S. F...).

Si nous voulions examiner en détail tous les moyens matériels et moraux susceptibles d'aider à améliorer la condition sociale du travailleur rural, il faudrait un véritable volume et nous sortirions du cadre dans lequel doit se tenir ce modeste rapport.

L'étude des retraites paysannes, de l'application judicieuse à l'agriculture des assurances sociales, de l'assistance aux vieillards, aux infirmes, des caisses d'allocations familiales, de l'assistance aux familles nombreuses, aux femmes en couches, de l'électrification des campagnes, etc.., etc..., donnerait lieu à un exposé des plus intéressants, mais beaucoup trop long, car chacune de ces questions prise isolément pourrait à elle seule faire l'objet d'un rapport.

Retenons parmi tous ces moyens ceux qui sont généralement considérés comme les plus importants : amélioration du logement, développement du crédit agricole, accession à la petite propriété, amélioration des salaires, éducation de l'enfance, écoles ménagères.

L'amélioration du logement.— Elle doit être considérée comme un point très important, en raison de l'influence qu'exercent les mauvaises conditions d'habitation sur l'exode rural.

Trop d'exploitations ne peuvent offrir à leur personnel que le couchage dans les écuries ou les étables, sans séparation d'avec les animaux, souvent sans lit, avec de simples couchettes accrochées au mur, sans mobilier, sans un coin pour serrer les vêtements, sans chauffage et sans eau.

Cette situation, indigne d'un pays comme le nôtre, fait, depuis longtemps déjà, l'objet des préoccupations des associations agricoles.

Plusieurs congrès ont émis des vœux pour que l'amélioration des logements du personnel soit rendue obligatoire et pour que des encouragements pécuniaires et moraux soient accordés aux propriétaires et exploitants ayant réalisé quelque chose à cet effet. Malheureusement, ces vœux n'ont été suivis que de réalisations timides, isolées et privées de la coordination indispensable à un résultat d'ensemble.

Des parlementaires ont déposés des propositions de loi ayant pour objet de supprimer le couchage à la paille et même tout couchage avec les animaux dans les écuries ou dans les étables.

Mais, il ne suffit pas de poser des principes et d'édicter des défenses, il faudrait avant tout donner aux agriculteurs les moyens de réaliser les améliorations nécessaires, lorsqu'elles exigent une dépense importante. S'il est, en effet, possible assez souvent de procéder sans grands frais à des aménagements tels que blanchîment, cloisonnement, ouverture d'une fenêtre, d'une porte, achat de mobilier sommaire, il sera souvent indispensable d'édifier de nouveaux bâtiments et cela demandera un effort financier que la plupart des agriculteurs ne pourront pas fournir.

Crédit agricole.— Ce fait n'a pas échappé au législateur et une proposition de loi, relative aux « conditions générales de salubrité et d'hygiène auxquelles doit satisfaire le logement du personnel dans les exploitations agricoles », rapportée au Sénat par M. Courtier, prévoit à son article 7 que « les caisses de crédit agricole sont autorisées à consentir aux propriétaires ruraux des prêts individuels à long terme, en vue de faciliter la construction, l'aménagement, l'amélioration ou la transformation des bâtiments destinés au logement des travailleurs agricoles.

« Le montant des prêts ne peut excéder 100.000 francs pour une même exploitation. Le taux d'intérêt doit être inférieur de 1,50 o/o au moins au taux d'escompte de la Banque de France ».

Cet article 7 de la proposition de loi, qui ne fait d'ailleurs que reprendre un projet déposé en 1923 par le Gouvernement sur le bureau du Sénat, constitue jusqu'ici la tentative la plus concrète qui ait été réalisée pour faciliter

aux agriculteurs l'amélioration des conditions de logement de leurs travailleurs.

En fait, on n'a encore abouti à aucune solution vraiment efficace. Admettons, en effet, que la proposition rapportée par M. Courtier soit voté par le Sénat et par la Chambre ; elle donnera aux agriculteurs l'espoir de se faire ouvrir un crédit, mais pourront-ils réellement l'obtenir ? les caisses de crédit agricole disposeront-elles des ressources suffisantes à cet effet.

Il est à craindre que non, car les disponibilités du Crédit agricole sont très limitées. Le rapport sur le budget du Ministère de l'Agriculture pour 1928 indique, en effet, que les sommes disponibles à la Caisse nationale de crédit agricole s'élevaient, au 1er septembre 1927, à 23.800 000 fr. seulement.

Les caisses régionales et locales de crédit agricole ne peuvent donc recevoir de la caisse nationale qu'une aide tout à fait insuffisante et leurs ressources propres, constituées surtout par les dépôts qui leur ont été confiés, ne leur permettent pas d'ouvrir aux agriculteurs des crédits à long terme, en proportion suffisante pour aider à la construction de nouveaux bâtiments destinés aux ouvriers.

Henry Bonnet,
Directeur général
de l'Office central de la main-d'œuvre agricole

BIBLIOGRAPHIE

Annuaire des vins. (France, Algérie, Tunisie, Maroc). — Edition de 1928-1929 En vente à la Société de l'Annuaire Général du Commerce en gros des vins, cidres, vinaigres, spiritueux et liqueurs et des Industries annexes. Prix 38 fr. franco France ; — 45 fr. franco Etranger.

La 15e édition de l'Annuaire des vins était attendue avec impatience, puisque la 14e a été épuisée, dès le mois d'avril dernier ; ce qui témoigne de son gros succès. Cette nouvelle édition va paraître prochainement.

Elle renfermera, comme d'habitude, des renseignements pratiques indispensables pour tous ceux qui s'intéressent au commerce des vins, ainsi que le Code des Boissons, qui a été tout dernièrement établi par le Ministère des Finances, et qui renferme toutes les dispositions fiscales concernant le régime fiscal de l'alcool, des vins, des cidres, des poirés et des hydromels. Ce Code des Boissons constitue donc un manuel que les commerçants et entrepositaires consulteront tous les jours avec intérêt pour éviter les ennuis avec l'Administration.

Encyclopédie Viticole, publiée sous la direction de M. Massignon, Ingénieur-agronome, président du Syndicat des Viticulteurs de l'Anjou. Introduction par J. Prosper Gervais, membre de l'Académie d'Agriculture, président de la Société des viticulteurs de France. Nouvelle collection (1928) de volumes in-16, illustrés de figures et cartonnés.

Deux volumes viennent de paraître :

La Culture de la Vigne dans le Bordelais, par MM. Lafforgue et Thiery, directeur et directeur-adjoint des Services agricoles de la Gironde, cartonné 6 fr.

Législation viticole (Vins et Eaux-de-vie), par M. Thomas, secrétaire de la répression des fraudes au ministère de l'Agriculture, cartonné, 6 fr. — Librairie J.-B. Baillière et fils, 19, rue Hautefeuille, Paris.

Eléments de Botanique horticole. — « La vie des plantes vue par un horticulteur », par R. Gérard, directeur honoraire des jardins de la Ville de Lyon, président de la Société lyonnaise d'horticulture. (Un volume in-16 de 400 pages, illustré de 150 figures, franco, 16 fr. 50. Librairie J.-B. Baillière et Fils, 19, rue Hautefeuille, Paris, 6e).

Par les fonctions diverses qu'il a remplies pendant quarante années, l'auteur s'est trouvé en relations journalières avec les horticulteurs, patrons et amateurs, contremaîtres et ouvriers et aussi les apprentis, conversant avec eux, faisant profit de leur expérience et, par contre, mettant à leur service les éléments que lui fournissait la chaire de botanique de la Faculté des Sciences de Lyon. Ce sont les points intéressants de cette longue fréquentation qu'il a résumés dans son livre où rien n'est superflu, tout y étant reporté à l'art des jardins. Maîtres et élèves le reconnaîtront.

Plantes médicinales, culture et cueillette des plantes sauvages, par A. Rolet, professeur à l'École d'horticulture d'Antibes, et D. Bouret pharmacien, 2e édition, un vol. in-16 de 498 pages, avec 168 figures, 24 fr. (*Encyclopédie Agricole Wery*). (Librairie J.-B. Baillière et fils, 19, rue Hautefeuille, Paris).

Cet ouvrage sera le « Guide du cultivateur et du récolteur de plantes médicinales. » A l'un et à l'autre serviront les indications données sur l'époque la plus convenable pour la récolte de chaque plante, les conseils pour la dessiccation et la conservation jusqu'au moment de la vente. En outre, les méthodes de culture pratique sont exposées avec tous les détails voulus.

Cet ouvrage sera encore utile à l'homme des champs, il le met en garde contre l'action toxique que telle ou telle plante peut exercer sur les animaux de la ferme ; enfin, pour certaines plantes inoffensives, on indique quelques formes pharmaceutiques très simples qui permettent d'utiliser leurs propriétés en attendant le médecin ou le vétérinaire.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET LA MÉDITERRANÉE

—

Alger à moins de deux jours de Paris par Marseille

Le voyage de Paris à Alger par Marseille est non seulement agréable, mais aussi très rapide:

Il n'est pas, en effet, de port mieux desservi que Marseille par des trains, composés du matériel le plus confortable, avec voitures directes en provenance ou à destination des principales villes de la France et de l'Europe, et par des services de paquebots du type le plus vite et le plus luxueux qui le relient à la capitale algérienne.

Au départ d'Alger des voies ferrées conduisent commodément vers l'Ora-

nie, les oasis sahariennes, la province de Constantine et la Tunisie, tandis que des Services d'automobiles parfaitement organisés permettent de visiter, dans les meilleures conditions de confort et de rapidité, les régions si pittoresques et hier encore inaccessibles aux touristes, de la Kabilie, de l'Aures, du M'Zab, des Chotts et du Grand Erg.

* * *

CHEMINS DE FER DU MIDI

Le Livret-agenda de la Compagnie du Midi

La Compagnie du Midi va faire paraître incessamment l'édition de 1929 de son Livret-Agenda. Ce document dont la présentation a été très sensiblement améliorée par rapport aux éditions précédentes comprend, indépendamment de la partie Agenda proprement dite, réservée à l'inscription des recettes et des dépenses journalières, une partie descriptive et humoristique, texte et illustration d'Henriot, avec planches en couleurs représentant des sites du Réseau du Midi, et une partie consacrée aux renseignements généraux sur le transport des voyageurs, des bagages, des chiens, des colis postaux et des marchandises de grande et petite vitesse.

Ce livret-agenda sera mis en vente à partir du début du mois de novembre dans les gares, stations et haltes du réseau du Midi, au prix de 5 francs franco 6 fr. 45).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Il ne s'est traité que très peu d'affaires de gros à gros dans les Entrepôts parisiens au cours de la dernière huitaine. La situation reste, en effet, la même, tout le monde ayant reçu des vins nouveaux, les offres de revente ne trouvent que peu de contre partie.

Pour les quelques affaires traitées, on a pu noter les prix suivants : vins rouges du Midi 8° nouveaux, de 190 à 200 fr. ; vins de 9° de 220 à 225 fr. ; de 10° de 230 à 240. Des Algérie rouges 1928, ont été proposés de 171 à 176 pour des 8°, de 187 à 195 pour des 9° et de 210 à 215 pour des 10°. On a vu offrir des Espagne vieux de 265 à 270 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Les détaillants continuent à ne faire des demandes qu'au fur et à mesure de leurs besoins, et pour maintenir leurs provisions au même niveau.

GARD. — **Nimes** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 29 octobre *Vins nouveaux*	Cours du 5 novembre *Vins nouveaux*
—	—	—	—
8°.....	16,50	»	8 144
8 à 9°.....			à à
9 à 10°.....	à	«	10 175
11°.....			10 à 12 180 à 210
11 à	19 fr. le deg.		
Rosé, Paillet, gris. .	18 à 19fr. le deg.		
Blanc Bourret.....			180 à 205
Courant sous marc.....		»	»
Supérieurs sous marc.....		«	«
Logés.....		135 à 175 fr.	
Costières.....		175 à 210 fr.	

Nimes. — Du Syndicat régional des Vignerons du Sud-Est (maison de l'Agriculture, place Questel, à Nimes.

Du 31 octobre, Saint-Gervais-les-Bagnols, une cave 1.600 hectos vin rouge, 8 deg. 6, à 18 fr. le degré, enlèvement fin décembre ; du 2 novembre, Cave Coopérative de Fons, 160 hectos vin rouge 9 deg. 1, à 156 fr. ; du 3 novembre, Cave Coopérative de Fons, 40 hectos vin rouge, 9 deg. 1, à 160 fr. ; du 5 novembre, Cave Coopérative de Fons, 265 hectos vin rouge, 9 deg. 1, à 162 fr. Pour ces trois dernières ventes, avec enlèvement immédiat.

Hérault. — Montpellier. — ***Bourse de Montpellier*** **(*Chambre de Commerce*).**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 30 octobre *Vins nouveaux*	Cours du 6 novembre *Vins nouveaux*
—	—	—	—
8°.....	125	145	145
9°.....		à	à
10°.....	à	162	162
11°.....	175 fr.	155 à 185	155 à 185
Rosé.....	17 à 17,50 le deg.	17,50 à 18,50	17,50 à 18,50
Blanc de blanc.....	175 à 190 fr.		
Rouges.....		»	»
Blanc.....		18 à 19 fr. 00 le degré.	

Montpellier. — La Commission d'établissement des cours des vins et des alcools nous communique la note suivante :

Vin rouge : 8 degrés, de 140 à 155 fr. l'hecto ; 9 degrés, de 160 à 165 fr. ; 10 degrés, de 170 à 180 fr.; 11 degrés, de 190 à 200 fr.; 12 degrés, de 210 à 220 fr., suivant couleur, quolité, logement et situation de la cave, tenue ferme du marché.

Vin rosé et blanc : légère plus-value sur le prix des vins rouges.

Montpellier. — Du Bureau du Syndicat Régional Montpellier-Lodève. — Le Pouget, 500 hl., vin rouge, 8 deg. 8, 150 francs l'hl. ; 200 hl., vin blanc, 10 deg. 5, 185 francs l'hl. ; Mèze, 550 hl., vin rouge, 9 deg. 8, 172 fr. l'hl., enlèvement fin décembre.

Montpellier, 400 hl., vin rosé, 9 deg. 4, 170 francs l'hl.; 1.400 hl., vin blanc de blanc, 10 deg. 7, 200 francs l'hl. ; Gigean, 1.600 hl., vin rouge, 9 deg. 1, 151 fr. 50 l'hl. ; Loupian, 400 hl., vin rouge, 10 degrés, 176 francs l'hl.; Offer de vente d'un vin blanc, 10 deg. 8, 192 francs l'hl.; Clapiers, un lot vin rouge, 9 deg. 5, 165 francs l'hl.

Marsillargues, 300 hl., vin rouge, 8 deg. 7, 145 fr. l'hl. ; un lot vin rouge vieux, 8 deg. 1, 160 francs l'hl. ; 880 hl., vin rouge, 8 deg. 7, 150 fr. l'hl. ; Offre de vente de 1.000 hl. de vin rouge, 8 deg. 7, 155 francs l'hl. ; Aspiran, 250 hl., vin rouge, 10 degrés, 170 francs l'hl. ; 350 hl., vin rouge, 10 deg. 2, 170 francs l'hl. ; 150 hl., vin rouge, 9 deg. 6, 165 francs l'hl. ; 300 hl., vin rouge, 12 deg. 3, 200 francs l'hl. ; 350 hl., vin rouge, 11 deg. 8, 200 fr. l'hl. ; 500 hl., vin rouge, 10 deg. 3, 170 fr. l'hl. ; 200 hl., vin rosé, 9 deg. 7, 165 fr. l'hl. ; 850 hl., vin rouge, 10 deg. 3, 172 fr. l'hl. ; 700 hl., vin rouge, 9 deg. 5, 17 fr. 25 le degré.

Montpellier, un lot vin rouge, 18 fr. 50 le degré ; un lot vin rouge, 8 deg. 2, 180 francs l'hl. ; un lot vin rouge, 9 degrés, 162 francs l'hl.

Montpellier. — Du Bureau du Syndicat régional Montpellier-Lodève (C. G. V.) :

Gigean : 800 hectos, vin rouge, 9 deg. 5, à 18 francs le degré ; 150 hectos, vin rouge, 8 deg. 2, 152 francs l'hecto ; Clapiers : 300 hectos, vin rouge, 9 deg. 4, 165 francs ; Maugulo : 160 hectos, vin rouge, 9 deg. 1, 170 francs ;

160 hectos, vin rosè, 10 degrés, 180 francs ; Montpellier : 4.000 hectos, vin rouge, 8 deg. 9, 160 fr. ; Pérols : 2.000 hectos, vin rouge, 8 deg. 7, 155 fr. ; Villeveyrac : 600 hectos, vin rouge, 10 degrés, 175 fr ; Boisseron : 800 hectos, vin rouge, 10 deg. 5, 190 fr. ; Saint-Aunès : 120 hectos, vin rosé, 10 deg. 5, 185 francs ; Bélarga : 650 hectos, vin rouge, 8 deg. 1, 150 francs l'hecto.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 31 octobre 1928.

Vins rouges courant de 8° à 10 degrés, de 145 à 185 fr. l'hect. ; rosé, 9 à 9 degrés 5, 17,50 à 53 ; blanc, 9 à 10°, 18 à 19, nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,50 à 17,»», rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,50 à 19,00 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »«,« à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, 16 francs 50 à 17 ; 11°5 à 12°, «« à «« ; rosé, «« à ««,»« ; supér, 10°, 17,50 à 19,00 ; 11°5 à 12, à «« ; blanc et rouge 14°5 à 15°, «« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers** (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 26 octobre *Vins nouveaux*	Cours du novembre *Vins nouveaux*
8°	120		
9°	à	»	«
10°	200 fr.		
11°		«	»
Vins rosés 8°	18,50 à 18,75	17 à 18 fr 75 le degré	18 à 19 fr. le deg.
Vins blancs	18 à 20	17 à 18,00 —	17 à 18 le degré.
Logé		«	«
Non logé		»	«
Petite couleur		17,00 à 18,00 le degré.	17,50 à 19,00 —
Couleur moyenne		16,50 à 17 —	16,50 à 17 —
Supérieur		17,00 à 18 —	17 à 18 —

Cote de la Chambre départementale d'Agriculture de l'Hérault. — Marché de Béziers du 2 novembre. — Vins rouges : de 18 à 21 francs le degré, suivant couleur.

Vins rosés : mêmes cours que les vins rouges.

Vins blancs : de 18 à 19 fr. 50 le degré.

Marché très ferme.

Alcools : marché en hausse.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 27 octobre au 3 novembre 1928 : Récolte 1928. Vins rouges, de 17,00 à 19 fr. l'hecto ; bourrets et picpouls, 18,»» à 19 fr «« ; clairettes, «» à «« fr ; rosés, 17 fr. 00 à 19,00.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 4 novemb. 1928 : Vins rouges, de 17 à 18 fr. le degré.

Carcassonne. — Semaine du 27 octobre au 3 novembre 1928 : Vins rouges, 18 à 18 fr. 50 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours :

Vins rouges, de 7 à 8 degrés, ordinaire : de 18 à 18 fr. 75 ; de 7 à 8 degrés, colorés : de 18 fr. 75 à 20 fr. ; de 9 à 11 degrés : de 165 à 210 fr. l'hecto.

Vins rouges supérieurs : de 210 à 225 fr. l'hecto ; Minervois supérieur : de 205 à 225 fr. l'hecto ; Corbière supérieur, 11 degrés et au-dessus : de 215 à 230 fr.

Observations : Les besoins se font pressants et le courant de hausse s'accentue.

Narbonne.— Du Bureau du Syndicat régional des vignerons de Narbonne :

Tourouzelle : Un lot vin rouge, 258 hectos, 9°5, 175 fr. l'hecto ; un lot vin rouge, 80 hectos, 10°8, 190 fr. l'hecto ; un lot vin rouge, 92 hectos, 10°7, 175 fr. l'hecto. — Narbonne : un lot vin rouge, 200 hectos, 7°, 132 fr. l'hecto. — Sigean : un lot vin rouge, 100 hectos, 11°, 195 fr. l'hecto. — Boutenac : un lot vin rouge, 210 hectss, 11°5, 208 fr. 50. — St-Nazaire-d'Aude : un lot vin blanc, 105 hectos, 10°5, 200 fr. — Coursan : un lot très important vin rouge, 6°8, 20 fr. 25 le degré. Le tout l'hecto nu, suivant cépage, degré, qualité, couleur et conditions de retiraison.

Lézignan-Corbières. — Marché du 31 octobre :

Corbières : de 10 à 13 degrés, 17 fr. 50 à 18 fr. 50.
Minervois : idem.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 27 octobre *Vins nouveaux*	Cours du 3 novembre *Vins nouveaux*
8°.....			
9°.....	16,50	8° 170	8 17,50
10°.....	à	à à	à à
11°.....	17 fr. le deg.	12 185	12 18 fr.
11 à 13°.....		le degré	l'hecto
12°.....			

Perpignan.— *Constatation des cours des vins par la Commission de la Chambre d'Agriculture.*— Réunion du 3 Novembre 1928.— Vins rouges : de 8 à 11 degrés, de 19 fr. 50 à 18 fr. le degré.

Confédération des Coopératives vinicoles du Sud-Est. — *Fédération du Var.*— La Londe-les-Maures, 1.300 hl., blanc, 11 deg. 5, 225 fr. ; Les Arcs-s.-Argens, 4.000 hl., rouge, 18 fr. le degré ; 2.000 hl., rouge, 10 deg., 190 fr. ; 6.000 hl., rouge rosé, 10 degrés, 180 francs ; Six-Fours-Plage, 170 hl., rosé, 10 degrés, 185 fr. ; La Londe-les-Maures, 1.400 hl., rosé, 11 degrés, 220 fr.

Fédération de Vaucluse. — L'Isle sur-Sorgues, 600 hl., blanc, 8 degrés, 19 fr. le degré ; Cadenet, 60 hl., alcool à 1.200 fr. les 100 degrés ; 300 hl., liesliquides à 67 fr. les 100 kilos ; Saint-Didier, 60 à 70 hl., alcool, à 1.200 fr. les 100 degrés ; 400 hl., rouge, 8 degrés, 140 francs.

Féderation des Basses-Alpes. — Villeneuve, totalité d'eau-de-vie à 1..00 fr. les 100 degrés.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Saint-Andiol, totalité d'eau-de-vie à 1.200 francs les 100 degrés ; 157 hl., blanc, 8 degrés, 19 francs le degré ; 115 hl., rouge, 8 deg. 5, 16 fr. 25 le degré ; 265 hl., rouge, 8 deg. 5, 16 fr. 50 le degré ; Velaux-Coudoux, 1.400 hl., rosé, 10 deg. 5, 205 francs.

Alcools

Montpellier. — **Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »«« à ««««« fr.; eaux-de-vie de marc 52°, »»» à 1260 fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à «««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.**

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, «»« à ««« francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Montpellier. — Le Syndicat Central des Distilleries Coopératives, 16, rue de la République, à Montpellier, nous signale les ventes suivantes :

Distillerie coopérative du Pouget : 200 hectos eau-de-vie de marc, 1.235 les 100 degrés ; Distillerie coopérative de Beaucaire (Gard) : 100 hectos d'eau-de-vie de marc, 1.252,75 les 100 degrés.

Narbonne. — Observations : Marché en forte hausse ; on offrait hier, 30 octobre, pour les alcools de vin, 1.400 fr. les 100 degrés.

Nîmes. — 3/6 bon goût, 86°, 1160 à 1170 ; 3/6 marc, 86°, 1085 à 1095 ; eau de-vie de marc, 650 à 660 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 26 octobre 1928

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate . .	7 fr. 60 à 7,70	le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	6 fr 00	le degré acidité totale
— — 20 à 22 o/o —	6 fr. 10	—
— — au-dessus.	6 fr. 25 à » fr. »»	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	» fr. «« à 8 fr. 60	—

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance fort indécise. Les prix à l'exportation sont en régression.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 6 novembre 1928.

	courant	décembre	janvier-février
	—	—	
Blé	156,25-156,50	157-,25-157,50	158 P.
Seigle.....	130 N.	130 N.	130 N.
Avoine noire	123 P.	123,75-124 P.	123,25 P.
Avoine	121 N.	123 N.	124,25 N.

New York. — 2 novembre :

	Prix par bush en d. et cts	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	-
Blés roux d'hiver.	155 1/4	110.39	147.19	— 0.11
Juillet.....	..., ./.	.....	.....	....
Septembre.....	..., ./.	.....	.....	....
Décembre.....	130 3/4	92.92	123.90	— 0.11
Maïs disp.....	97 ·/·	79.47	99.34	— 0.25

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 113 1/4 c le bushel (106 fr. 82 les 100 kil.). bigarré durum «« «/» cents («« fr. »).

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 105 fr.; sublimé pur, 125 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 125 à 135 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 126 à 130 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 320 à 330 fr.; sulfate cuivre neige, 335 à 345 fr.; superphosphate minéral 14, 27 à 31 fr. ; sulfate de fer, 30 à 35 fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Impr. Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 28 octobre au samedi 3 novembre 1928

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche..	»	»	14	10	0.4	0.1	12	10	18	5	0.2	»
Lundi.....	13	10	19	»	0.1	«	10	10	20	10	22	2
Mardi.....	13	»	»	»	3	«	12	8	16	7	22	0.4
Mercredi...	«	»	13	9	0.3	»	10	10	13	7	4	0.3
Jeudi.....	15	9	18	4	»	0.1	10	10	15	8	5	»
Vendredi...	»	»	19	10	1	»	10	9	20	7	2	»
Samedi.....	»	»	15	7	0.1	0.3	12	9	12	9	0.2	0.5
Total...					139.5	93.1					269.2	40.3
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	»	11	20	11	10	»	13	8	20	5	«	»
Lundi.....	»	12	20	12	1.2	6	12	7	«	10	«	»
Mardi.....	«	12	18	7	1	4	14	7	»	»	»	»
Mercredi....	»	12	19	6	5	«	15	7	17	4	«	»
Jeudi.....	»	10	19	4	»	»	»	«	18	8	»	»
Vendredi...	»	10	17	9	5	«	«	7	16	6	0.8	»
Samedi.....	»	10	18	11	2	2	14	8	»	7	5	«
Total....					161.8	118.5					21.8	52.1
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	14	9	23	7	»	»	12	9	22	4	22	8.4
Lundi.....	11	7	25	7	1	»	15	11	22	10	1.2	»
Mardi.....	14	6	18	7	»	»	13	8	20	10	«	«
Mercredi....	11	7	18	2	«	»	16	11	15	5	»	»
Jeudi.....	9	7	18	4	13	»	10	9	16	5	8	»
Vendredi...	8	8	18	5	3	»	13	10	19	6	4	«
Samedi.....	12	8	22	7	0.3	«	12	9	20	6	1	»
Total...					158.1	26.3					183.6	99.9
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	13	10	21	11	16	»	15	15	23	8	8.6	«
Lundi.....	12	12	20	11	»	9	»	15	23	14	18	»
Mardi.....	16	12	17	10	»	»	18	13	20	10	»	50
Mercredi....	12	12	18	4	13	»	20	15	23	8	»	»
Jeudi.....	»	10	17	6	»	«	18	16	22	6	13	»
Vendredi...	13	8	24	»	3	»	17	13	22	8	19	«
Samedi.....	13	11	20	10	8	1	16	13	23	6	11	«
Total....					168.3	78.6					186.4	69
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche..	15	12	22	14	5	»	12.9	6.9	17.9	10.9	0.9	«
Lundi.....	13	14	21	13	1.4	»	19.5	7.9	18.1	14.9	0.2	5.6
Mardi.....	14	9	14	10	»	11.1	19.0	5.0	24.0	11.9	7.5	»
Mercredi...	15	8	17	5	3	»	11.9	9.9	23.6	5.9	24.3	»
Jeudi.....	12	10	16	4	4	»	13.5	9.1	22.9	7.8	5.4	«
Vendredi...	11	9	21	5	4	»	15.7	7.0	23.1	5.5	0.1	»
Samedi.....	11	10	17	8	7	«	15.6	5.8	20.3	10.5	»	»
Total....					124.9	110.7					145.0	33.5
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	14	10	20	14	1	»	»	18	»	»	2.2	«
Lundi.....	14	13	28	11	«	»	»	17	»	»	«	»
Mardi.....	16	13	18	11	«	5	»	16	»	»	2	«
Mercredi....	17	12	21	10	»	»	»	15	»	»	»	»
Jeudi.....	13	10	24	8	5	»	»	17	»	»	«	«
Vendredi...	12	10	24	11	»	«	»	15	»	»	»	»
Samedi.....	15	10	28	13	»	»	15	13	»	»	«	«
Total.....					61.2	27.1					23.2	4

Observations. — Automne.